

Semaine 34 du :Lundi 18 au Vendredi 22 Aout 2025

	<u>Lundi 18 Aout 2025</u>	<u>Mardi 19 Aout 2025</u>	<u>Mercredi 20 Aout 2025</u>	<u>Jeudi 21 Aout 2025</u>	<u>Vendredi 22 Aout 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pommes de terre & œuf dur  	Concombre sauce fromage blanc & menthe fraîche  	Salade verte & dés d'emmental 	Salade de tomates et oignons rouges  	 Pastèque
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Filet de lieu & sauce agrumes 	Curry de pois chiches au lait de coco	Aiguillette de poulet Crousty	Longe de porc 'label rouge' aux herbes  	 Bœuf aux poivrons
<u>Plat sans viande</u>	Lentilles aux blettes		Légumes sautés au boulgour	Tortis à l'égrené pois chiches et tomates	Gratin de légumes au fromage de chèvre
<u>Accompagnement</u>	Haricots beurre à la tomate	Riz pilaf bio  	Carottes à la crème 	Tortis au beurre 	Pommes de terre rôties au paprika 
<u>Produits Laitiers</u>	 Fromage blanc et	Saint Paulin	Yaourt bio nature au sucre de canne 	 Comté 'Enil de Poligny' 	 Carré frais*
<u>Dessert</u>	coulis de framboise/biscuit	Compote	Clafoutis aux cerises bigarreau	Crème dessert chocolat	Pêche au sirop

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Produit français	 Label rouge	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais		 Au moins 1 aliment bio dans la recette	 Pêche durable	 Produit local